GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
und
Rezeptvorschläge

DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED



Art.-Nr. 42504

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. *Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.*

• Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. ***Niemals*** *das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.*

• Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Verbrühungen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden.

• Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterreißen können. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.

• Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen und hitzefesten Arbeitsfläche auf (Beispiele: Glas, Keramik, Stein). Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung, um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung und Fettspritzer zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebs keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Geräts, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.

• ***Niemals*** *das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Luftzirkulation: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Wenn Sie das Gerät mit aufgeklapptem Deckel betreiben wollen, dann müssen hinter dem Gerät ca. 50 cm Platz frei bleiben. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.*

• Niemals den heißen Grill kippen oder gar senkrecht aufstellen. *Heißes Fett und Bratensaft könnten sonst aus dem Gerät laufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen.*

Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen; entfernen Sie das Fett (Tropfschale ausleeren) und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen.

• Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Höhenverstellung des Deckels fest verriegelt ist (Position LOCK), bevor Sie das Gerät am Griff hochheben (siehe: Höhenverstellung). Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Geräts (Position OPEN). Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.

• Nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen! Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen und Booten geeignet.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Der Tischgrill wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230/240 V bei 50/60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie ***keine Mehrfachsteckdosen,*** *um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.*

• Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, die Tropfschale entfernen oder das Gerät reinigen wollen.

• Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 15 A (Aderquerschnitt: 1 mm^2 oder mehr).

• Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Stromkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. ***Niemals*** *den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.*

• Niemals Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.
Nur die Fettauffangschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

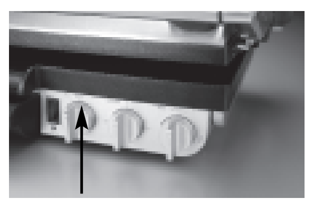
Der Tischgrill dient zum Garen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.

• Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur am Griff und an den Bedienungselementen (Beispiel: Temperaturregler, Höhenverstellung) an.

• Das Gerät wird elektrisch beheizt. Legen Sie niemals Fremdkörper (Grillanzünder, Holzkohle, Papier, Kunststoffe, Textilien und ähnliches) auf die Grillflächen, um eine Beschädigung des Geräts und Brandgefahr zu vermeiden! Lassen Sie auch das Grillbesteck niemals auf der heißen Grillfläche liegen. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Niemals während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch die Grillfläche mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

• Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebs oder kurz nach der Benutzung bewegen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut könnten beim Kippen des Geräts auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, die Tropfschale entfernen oder das Gerät reinigen.

• Bringen Sie die Kippvorrichtung in die gewünschte Position (ANGLE oder FLAT) ***bevor*** *Sie die ersten Nahrungsmittel auflegen. Drehen Sie den Kippregler* ***nicht*** *während des Betriebs auf die Stellung ANGLE (geneigt)! Dadurch könnten heißes Fett und Bratensaft herauslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen.*



• Niemals das Gerät ohne die dafür vorgesehene Tropfschale betreiben. Andernfalls können heißes Fett und Bratensaft auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen.

• Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in oder auf Öfen oder in die Nähe von starken Wärmequellen (Beispiel: Heizungen, Brenner) stellen. Halten Sie Netzkabel von den beheizten Geräteteilen (Grillfläche) fern. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen!

• Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. Niemals erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige heiße Nahrungsmittel neben das Gerät stellen. Niemals alkoholhaltige Nahrungsmittel auf das Gerät gießen oder legen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. Das Gerät ist zum Flambieren ***nicht*** *geeignet.*

• Während des Betriebs können sehr heißes Fett und Wasser von den Grillflächen spritzen oder Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Niemals während des Betriebs irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über oder direkt neben das Gerät halten.

Quantanium-Antihaftbeschichtung

Der Tischgrill ist mit der besonders widerstandsfähigen Quantanium-Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Trotzdem sollten Sie niemals mit scharfen, metallenen Gegenständen auf der Beschichtung kratzen oder schneiden. Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden vom Grill herunter. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihaftbeschichtung durch den Gebrauch von Metallbesteck oder ähnlichem beschädigt wurde.
Durch die Antihaftbeschichtung müssen Sie nur wenig oder gar kein zusätzliches Fett verwenden. Reiben Sie die Beschichtung nur einmal vor der ersten Verwendung mit wenigen Tropfen Öl ab. Die Nahrungsmittel lassen sich leicht von den Grillflächen lösen. Selbst festsitzende Speisereste lassen sich zur Reinigung mit einem Kunststoffschaber oder einer Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung entfernen.
Eventuell auftretende Verfärbungen beeinflussen nur das Aussehen des Geräts nicht die Arbeitsleistung.
Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

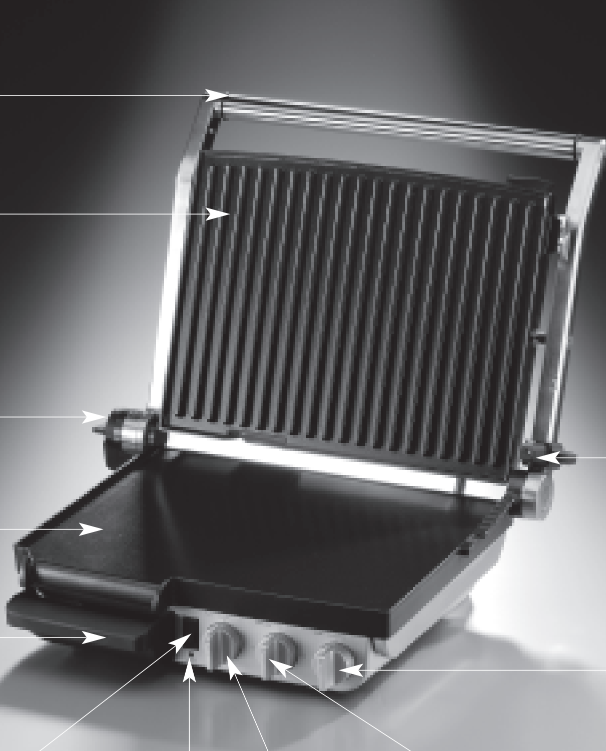
• Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

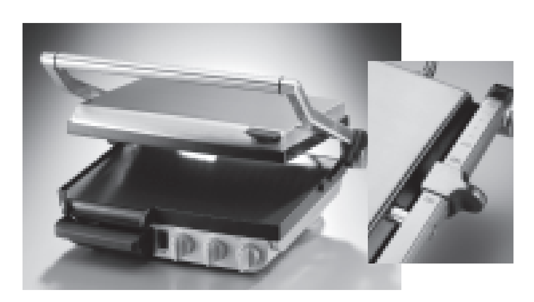
• Verwenden Sie möglichst kein Grillbesteck aus Metall oder anderen harten Materialien auf der Grillfläche, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Grillfläche schneiden oder das Grillgut mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.

• Niemals das Gerät mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Schwamm oder einer Spülbürste aus Kunststoff und warmer Spülmittellösung. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Grill antrocknen, sondern reinigen Sie den Grill sofort nach dem Abkühlen nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: Reinigung).

• Verwenden Sie keine Antihaft-Sprays. Die Antihaftbeschichtung des Geräts könnte dadurch beeinträchtigt oder beschädigt werden.

Den Grill-Barbecue kennenlernen





Patentierte Höhenverstellung des Deckels



Grill-Barbecue, aufgeklappt

Kippvorrichtung

Der Grill ist mit einer Kippvorrichtung ausgerüstet. Dadurch können Sie die Neigung der Bodenplatte verringern. Würste rollen dann nicht so leicht von der Grillfläche herunter; dick belegte Burger oder Sandwiches kippen nicht um. Drehen Sie einfach den Kippregler vorn am Grill (linker Drehkopf) in die gewünschte Position. (ANGLE oder FLAT)

WARNUNG: *Bringen Sie die Kippvorrichtung immer zuerst in die gewünschte Position (ANGLE oder FLAT) bevor Sie das Gerät einschalten und Nahrungsmittel auflegen. Drehen Sie den Kippregler nicht während des Betriebs auf die Stellung ANGLE (gekippt)! Dabei könnten heißes Fett und Bratensaft herauslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen.*

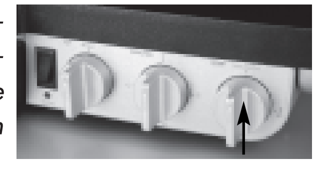
• ANGLE: Die Grillfläche ist leicht gekippt, damit Fett und Bratensaft besser abfließen. Verwenden Sie diese Position nur, wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten wollen.

• FLAT: Die Grillfläche liegt waagerecht. Verwenden Sie diese Position, damit die Nahrungsmittel nicht herauslaufen, umfallen oder herunterrutschen: Für Würste, Pfannkuchen, Eier und dicke Sandwiches.

WICHTIG: *Verwenden Sie immer die Einstellung FLAT, wenn Sie mit geöffnetem Deckel arbeiten.*

Stufenloser Temperaturregler

Der Tischgrill ist mit einem stufenlos einstellbaren Temperaturregler (rechter Drehknopf) ausgestattet, um für eine Vielzahl verschiedenster Nahrungsmittel geeignet zu sein. Passen Sie die Grilltemperatur mit dem Temperaturregler an Ihre individuellen Wünsche an.



• Wenn Sie den Temperaturregler auf SEAR stellen, dann wird eine optimale Temperatur für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel erreicht.

• Die Einstellung SANDWICH dient zum Toasten von Sandwiches.

Die Zeitschaltuhr verwenden

Mit der Zeitschaltuhr (mittlerer Drehknopf) können Sie die Vorheizzeit oder die Grillzeit überwachen. Sie können Zeiten von 1 bis 15 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Klingel.

WICHTIG: *Die Heizung des Grills wird durch die Zeitschaltuhr nicht beeinträchtigt. Der Grill heizt auch nach dem Ablauf der Uhr weiter.*

1. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr zunächst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Uhrwerk aufzuziehen. Drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Höhenverstellung

Der Deckel des Tischgrills kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden (Beispiele: Fisch, Burger oder Gemüse). Außerdem können Sie den Grill dadurch wie einen Toaster zur Zubereitung von Sandwiches verwenden. Der Deckel wird durch die Höhenverstellung in verschiedenen Abständen über der unteren Grillfläche gehalten: bis zu etwa 9 cm (Position HIGH).

Der Schieber der Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Deckels.

Hinweis: *Der Deckel des Tischgrills kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie* ***niemals*** *den Deckel mit Gewalt zu öffnen.*

Hinweis: *Um Energie und Zeit zu sparen, sollten Sie den Deckel zum Vorheizen des Grills immer ganz geschlossen halten (Schieber der Höhenverstellung auf Position OPEN). Stellen Sie die erforderliche Höhe für den Deckel erst ein, nachdem Sie die Nahrungsmittel aufgelegt haben.*

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor jeder Verwendung des Tischgrills zuerst auf OPEN.

WARNUNG: *Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen an.* ***Alle Teile, besonders der Deckel und die Außenseiten des Geräts, werden während des Betriebs sehr heiß!***

2. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über das Grillgut. Halten Sie den Deckel dabei mit einer Hand am Griff fest.

3. Schieben Sie den Schieber mit der rechten Hand ohne Gewaltanwendung nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Anschlag spüren.

Hinweis: *Wenn Sie den Deckel weiter absenken wollen, dann halten Sie den Deckel am Griff fest und ziehen den Schieber dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran.*

4. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position stehen. Durch die Oberhitze des Deckels schmelzen Käse und andere Zutaten von Sandwiches und ähnlichen Speisen und die Nahrungsmittel werden auf der Oberseite knusprig gebräunt.

Erste Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete hitzebeständige und ebene Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise).

2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Preisschilder. ***Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise oder das Typenschild.***

3. Stellen Sie die Höhenverstellung rechts am Grill auf OPEN, öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen oder kleben.

WARNUNG! *Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.*

Hinweis: *Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung sollten Sie die Grillflächen kurz reinigen (siehe: Reinigung). Wischen Sie dazu die Grillflächen mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab.*

4. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Grillflächen ab. Die Antihaftbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

Hinweis: *Beim* ***ersten Aufheizen des fabrikneuen Geräts*** *kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich.*
Um Ihre Nahrungsmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten, dann schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Sie können das Gerät mit zurück geklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen.

Ausheizen

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb, wie im Abschnitt Verwendung beschrieben. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten.

2. Stellen Sie den Temperaturregler danach auf die gewünschte Position und warten Sie einige Minuten bei geöffnetem Deckel bis die Bereitschaftsanzeige verlöscht. Das Gerät ist jetzt für das Auflegen des Grillguts bereit.

Verwendung

WARNUNG: *Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Geräts können während des Betriebs heiß werden!*

Sie können den Tischgrill als offenen Barbecue-Grill (mit zurück geklapptem Deckel) oder geschlossen als Kontakt-Grill verwenden. Nach Möglichkeit sollten Sie den Deckel jedoch schließen, um einen unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

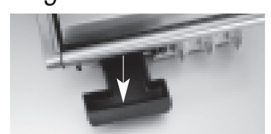
1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit.
Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung unter dem Boden des Grills ab.

Stellen Sie den Grill auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann schaffen Sie auf der Rückseite des Grills ausreichend Platz (mindestens 50 cm), damit Sie den Deckel ganz nach hinten klappen können.

Drehen Sie bei Bedarf den Kippregler auf die gewünschte Position (siehe: Kippvorrichtung). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann muss der Kippregler auf die Position FLAT (waagerecht) gestellt werden.

Schieben Sie danach die Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Grills auf die Stellung OPEN (siehe: Höhenverstellung), um den Deckel zu entriegeln. Vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen.

Fassen Sie die Tropfschale am Griff und stecken Sie die Tropfschale vorn links in die Aussparung unter der Grillfläche des Bodens. Drücken Sie die Tropfschale an, bis diese merklich einrastet.



WARNUNG! *Niemals das Gerät betreiben, wenn die Tropfschale nicht richtig eingesteckt ist. Heißes Fett und Bratensaft könnten sonst auslaufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen. Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungselementen (Handgriff, Regler, Höhenverstellung) an. Niemals die Grillflächen oder andere heiße Bauteile des Geräts berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.*

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230/240 V, 50/60 Hz, Wechselstrom (siehe: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität). Schließen Sie den Deckel, damit der Grill beim Vorheizen schneller die eingestellte Betriebstemperatur erreicht.

3. Stellen Sie den Kippregler der Bodenplatte (linker Drehknopf) auf die gewünschte Position: FLAT = waagerecht, ANGLE = geneigt. (Siehe: Kippvorrichtung)

4. Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. Die rote Netzkontrolllampe (HEATING) leuchtet auf. Die Höhenverstellung sollte dazu auf Position OPEN eingestellt sein.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position, um den Grill möglichst schnell vorzuheizen. SEAR für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel, SANDWICH für Sandwiches.

Hinweis: *Die rote Netzkontrolllampe schaltet sich während des Betriebs mehrfach ein und aus. Dadurch wird lediglich angezeigt, dass der Grill die eingestellte Temperatur einhält.*

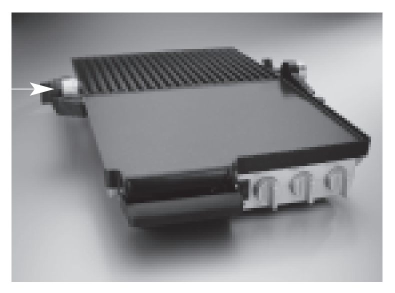
Mit geöffnetem Deckel arbeiten

Wichtig: *Wenn Sie den Grill geöffnet verwenden wollen, dann stellen Sie den Kippregler des Grills immer auf die Position FLAT (waagerecht).*

1. Machen Sie den Tischgrill betriebsbereit, wie im Abschnitt Verwendung beschrieben.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf die Position FLAT (waagerecht) gestellt ist.

3. Warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist und die rote Netzkontrolllampe (HEATING) verlischt.



4. Schließen Sie den Deckel (Höhenverstellung in Position OPEN) und drehen Sie den Drehknopf der Aufklappvorrichtung (links am Deckelscharnier) dann in die senkrechte Position. (OPEN Grill)

5. Fassen Sie dann den Deckel am Handgriff und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz nach hinten zurück. Der Deckel liegt dann hinter der Bodenplatte des Grills auf der Arbeitsfläche auf.

Hinweis: *Achten Sie beim Aufklappen unbedingt darauf, dass Sie den Deckel nur am Griff anfassen. Die Deckelhaube wird während des Betriebs sehr heiß.*

WARNUNG! *Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf.*

Hinweis: *Die Aufklappvorrichtung schnappt automatisch zurück, wenn Sie den Deckel wieder schließen.*

6. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Sie können beide Grillflächen verwenden. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen im Abschnitt (So erreichen Sie die besten Ergebnisse).

ACHTUNG! *Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.*

7. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis: *Verwenden Sie zur Überwachung der Vorheizzeit oder Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: Die Zeitschaltuhr verwenden). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.*

Mit geschlossenem Deckel arbeiten

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb (siehe Abschnitt Verwendung) und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).

Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Dicke und Art der Nahrungsmittel sowie von der gewünschten Konsistenz ab (siehe: Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen).

WARNUNG! *Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.*

2. Warten Sie bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die rote Netzkontrolllampe verlischt. Öffnen Sie dann den Deckel. Fassen Sie dazu den Deckel nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig in die senkrechte Position auf. Der Deckel bleibt in dieser Position stehen.

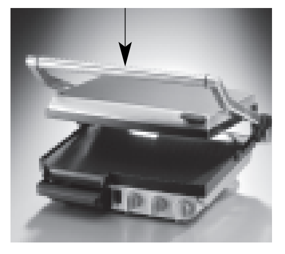
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen in Abschnitt (So erreichen Sie die besten Ergebnisse).

ACHTUNG! *Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.*

4. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis: *Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: Die Zeitschaltuhr verwenden). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.*

5. Schließen Sie den Deckel. Fassen Sie den Deckel dazu nur am Griff oder Schwenkhebel an.



Der Deckel ist an schwenkbaren Metallbügeln aufgehängt und kann für Grillgut mit einer Dicke bis zu etwa 8 cm eingestellt werden. Schieben Sie dazu die Höhenverstellung am rechten Metallbügel des Griffs ohne Gewaltanwendung in die richtige Position (siehe: Höhenverstellung).

Besonders bei weichen Nahrungsmitteln sollte der Deckel nur leicht und ohne starken Druck aufliegen. Verwenden Sie den Schwenkhebel, um die Neigung des Deckels richtig einzustellen.

6. Wenn die Nahrungsmittel gar sind oder gewendet werden sollen, dann klappen Sie den Deckel dazu vorsichtig so weit nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt.

Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach einigen Minuten.

Die Garzeit hängt ab von Beschaffenheit und Dicke der zubereiteten Nahrungsmittel sowie von persönlichen Vorlieben.

Sie können die fertigen Nahrungsmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen.

Sandwiches zubereiten

Hinweis: *Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: Die Zeitschaltuhr verwenden). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.*

1. Machen Sie den Grill betriebsbereit, wie im Abschnitt (Verwendung) beschrieben. Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf die Position SANDWICH und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).

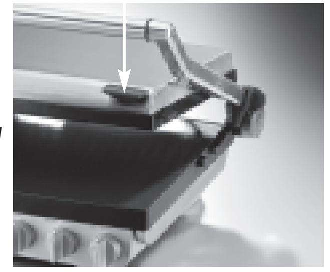
2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf Position FLAT (waagerecht) gestellt ist.

3. Bereiten Sie während der Vorheizzeit die Sandwiches vor.

WARNUNG! *Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.*

4. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Grillfläche. Die Sandwiches sollten möglichst weit hinten auf der Grillfläche liegen.

5. Senken Sie den Deckel vorsichtig über die Nahrungsmittel.



Mit dem grauen Schwenkhebel rechts vorn am Deckel können Sie den Deckel so neigen, dass die Grillfläche des Deckels möglichst gleichmäßig über den Nahrungsmitteln liegt, und mit der Höhenverstellung stellen Sie die richtige Höhe ein. Siehe: Höhenverstellung. Der Deckel sollte die Sandwiches leicht berühren aber nicht zerdrücken.

6. Die Sandwiches sollten nach etwa 5 bis 8 Minuten gar sein. Die genauen Garzeiten hängen von Dicke, Art und Beschaffenheit der Auflagen und Brotscheiben sowie von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

7. Fassen Sie den Deckel am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben, bis der Deckel in der senkrechten Position stehen bleibt.

ACHTUNG! *Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.*

8. Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Grillbesteck oder Pfannenheber aus Holz oder Kunststoff von der Grillfläche. Danach können Sie sofort weitere Nahrungsmittel auflegen.

Nach der Arbeit

WARNUNG! Niemals *das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Der Grill ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Wenn kleine Kinder in der Nähe sind, dann lassen Sie das Gerät* ***niemals*** *unbeaufsichtigt, so lange der Grill noch heiß ist.*

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie den Grill längere Zeit nicht mehr brauchen.

2. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie dann den Grill, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Grill antrocknen.

So erreichen Sie die besten Ergebnisse

Folgende Fleischsorten eignen sich besonders gut für das Grillen:

Rind	*Roastbeef, Rumpsteak, Entrecote, Filet*
Lamm	*Beinscheiben, Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch*
Schwein	*Schmetterlingssteaks, Spare Ribs, Hüftsteaks, Filet, Gulasch*
Hähnchen	*Brustfilets, Schenkel*

• Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher.

• Sie sollten keine Fleischstücke mit dicken Knochen (Beispiel: Kotelett oder Kasseler) zum Grillen verwenden. Alternativ lösen Sie den Knochen vor der Zubereitung heraus.

• Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch es zäh und trocken werden kann.

• Wenn Sie das Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade weg. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der eventuell auf der Grillfläche verkohlt.

• Garen Sie das Fleisch nicht zu lange. Auch Schweinefleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt.

• Stechen Sie nicht mit der Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es während der Zubereitung nicht unnötig an. Dadurch läuft der Bratensaft heraus und das Fleisch wird zäh und trocken. Verwenden Sie am besten eine Grillzange zum Wenden des Grillguts.

• Fisch heben Sie am besten mit einem Pfannenheber aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.

• Wenn Sie vorgegarte Würste verwenden, dann müssen Sie die Würste eventuell vor dem Grillen gar nicht oder nur wenig anschneiden oder anstechen.

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Sachgerechtes Grillen ist ein gesundes und einfaches Verfahren zum Garen von Lebensmitteln. Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorgangs, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen.
Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein (Position SANDWICH; siehe Stufenloser Temperaturregler). Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen (Position SEAR) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.
Hinweis: Die hier angegebenen Zeiten wurden für das Grillen mit geschlossenem Deckel ermittelt, wobei der Deckel leicht auf den Nahrungsmitteln aufliegt.

Grillgut		**Garzeit**	**Temperatur**
Rind	Minutensteak	1-2 Min.	hoch
	Filet	3 Min. (roh bis medium) 5-6 Min. (gut durch)	
	Hamburger	4-6 Min.	
Schwein	Filet	4-6 Min.	hoch
	Hüftsteak		
Lamm	Hüftsteak	3 Min.	hoch
	Schnitzel	4 Min.	
	Beinscheiben	4 Min.	
Hähnchen	Brust	6 Min. (muss gut durch sein)	hoch
	Schenkel	4-5 Min. (muss gut durch sein)	
Wurst	dünn	3-4 Min.	hoch
	dick	6-7 Min.	
Obst- und Gemüse-scheiben (bis 1,5 cm dick)	Aubergine	3-5 Min.	hoch
	Zucchini	3-5 Min.	
	Süßkartoffeln	3-5 Min.	
	Ananas	3-4 Min.	
Sandwich Foccacia		3-5 Min. (muss goldbraun sein)	niedrig
Hot Dogs		5 Min.	hoch
Meeresfrüchte	Fischfilets	2-5 Min. (abhängig von Dicke und Fischart)	mittel bis hoch
	Tintenfische	3 Min.	
	Shrimps	2 Min.	
	Muscheln	1 Min.	
Schaschlik		4-10 Min. (von den Zutaten abhängig)	mittel bis hoch

Reinigung

WARNUNG! *Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Teile des Geräts entfernen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.*
Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill festtrocknen und verkohlen. Die Grillflächen lassen sich am besten reinigen, wenn das Gerät noch lauwarm ist.

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von der Grillfläche. Schieben Sie die Rückstände von der Grillfläche herunter in die Tropfschale.

4. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn vom Gerät ab. Die Tropfschale ist am Gerät eingerastet und sitzt besonders bei neuen Geräten etwas fester. Achten Sie beim Abziehen darauf, dass keine Bratensaftreste herausspritzen.

ACHTUNG: Niemals *Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden.* ***Niemals*** *irgendwelche Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) oder ätzende Flüssigkeiten für den Tischgrill verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihaftbeschichtung würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Tischgrills eindringen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.*

Hinweis: *Bratensaftreste gehören* ***nicht*** *in den Ausguss. Geben Sie die abgekühlten Rückstände zu den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll.*

5. Gießen Sie den Bratensaft aus der Tropfschale und spülen Sie die Tropfschale danach im Spülbecken in warmer Spülmittellösung.

Verwenden Sie auch hierfür keine scharfen Reiniger oder Scheuerhilfen.
Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.
Nur die Fettauffangschale ist Spülmaschinen geeignet.

ACHTUNG: *Halten Sie den Deckel während der Reinigung der Grillfläche fest, damit die Scharniere nicht beschädigt werden und das Gerät nicht umkippt.*

6. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Grillflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillflächen verwenden. Die Außenseiten des Geräts können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen.

7. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.

8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts (auch die Tropfschale) nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

WARNUNG: *Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen.*
Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht versehentlich umgestoßen werden kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Grillfläche liegen.

3. Stecken Sie die ausgeleerte und gereinigte Tropfschale vorn am Gerät ein.

4. Halten Sie den Deckel des Geräts am Griff fest und schieben Sie die Höhenverstellung in die Position OPEN. Schließen Sie den Deckel dann ganz und schieben Sie die Höhenverstellung ohne Gewaltanwendung in die Position LOCK, um den Deckel zu verriegeln.

ACHTUNG: Niemals *das Gerät am Griff des Deckels anheben, wenn der Deckel entriegelt ist. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Deckel sich nicht mehr öffnen lässt, bevor Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben.*

5. Heben Sie das Gerät am Griff an und wickeln Sie das Netzkabel locker um den Kabelhalter am Boden des Geräts, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.
Danach können Sie das Gerät problemlos am Griff tragen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf. Sie können das Gerät dazu aufrecht stellen.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.
Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.
Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.
Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.
Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Grill-Rezeptvorschläge

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen:
Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Australien-Burger

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Rinderhack
1 Tasse Paniermehl oder frisch geraspeltes Brot
1 kleine fein gehackte Zwiebel
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
1 leicht schaumig geschlagenes Ei

Zum Kochen und Servieren:

4 Scheiben magerer Schinken
4 Brötchen für Hamburger oder Mehrkorn-Brötchen
250-g-Glas rote Bete, abgetropft und in Scheiben geschnitten
2 reife, feste Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
Etwas Tomatenpüree oder Tomatensoße
4 Cheddar-Käsescheiben
1/4 Eisbergsalat-Herz, in Streifen geschnitten

Zubereitung

- *Mischen Sie Hack, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Ei in einer großen Schüssel gut durch und formen Sie 4 Pastetchen.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit. Stellen Sie die Höhenverstellung des Deckels dazu passend ein, so dass die Pastetchen nicht zerdrückt werden.*
- *Nehmen Sie die Pastetchen vom Grill und legen Sie den Schinken für 2 Minuten darauf.*

- *Halbieren Sie die Brötchen und streichen Sie etwas Butter darauf. Legen Sie die Pastetchen auf die unteren Hälften. Legen Sie Schinken, rote Bete und Tomaten darüber. Träufeln Sie etwas Tomatensoße darauf und legen Sie dann Käse und Salat darüber. Decken Sie mit den oberen Hälften der Brötchen ab und servieren Sie sofort.*

Teriyaki-Hähnchenfilets

Für 4 Personen

Zutaten

4 bratfertige Hähnchenbrustfilets (ohne Haut), längs halbiert
2 Esslöffel Sojasoße
2 Teelöffel Honig
2 Teelöffel Sake

Zum Servieren:

Zitronenfilets
gedämpfter Reis
Grüner Salat

Zubereitung

- *Mischen Sie Sojasoße, Honig und Sake.*
- *Legen Sie das Fleisch in eine große Schüssel und gießen Sie die Marinade darüber. Stellen Sie die abgedeckte Schüssel etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten bis klarer Bratensaft austritt.*
- *Nehmen Sie das Fleisch vom Grill, decken Sie es mit Folie ab und lassen Sie es etwa 5 Minuten ziehen.*
- *Servieren Sie das Fleisch auf einem Reisbett und garnieren Sie mit den Zitronenfilets. Reichen Sie den Salat dazu.*

Oregano-Lamm-Schaschlik

Für 4 Personen

Zutaten

500 g mageres Lammfleisch ohne Knochen, in 3 cm große Würfel geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel fein gehackte Oregano-Blätter
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
frisch gemahlener Pfeffer
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:
Grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat)
schwarze Oliven
Feta
4 aufgebackene Vollkorn-Brötchen

Zubereitung
- *Mischen Sie Öl, Zitronensaft und Knoblauch in einer großen Schüssel.*
- *Legen Sie das Fleisch dazu und stellen Sie die abgedeckte Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank.*
- *Stecken Sie das Fleisch auf 4 feuchte Holzspieße. Streuen Sie reichlich Pfeffer darüber und legen Sie die Spieße auf den Grill.*
- *Garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Servieren Sie mit den knusprig aufgebackenen Brötchen und einem griechischen Salat aus Salatblättern, schwarzen Oliven und zerkrümeltem Feta.*

Baby-Tintenfische mit Chili und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten
750 g gewaschene Baby-Tintenfische
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel süße Chili-Soße nach thailändischer Art
Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Pfeffer

Zum Servieren:
Limonenfilets
Koriandersprossen,
Leicht gedämpfte Fadennudeln

Zubereitung
- *Mischen Sie Tintenfische, Öl, Chili-Soße, Limonenschale, Saft, Pfeffer und Knoblauch gut durch.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die Tintenfische auf den vorgeheizten Grill und garen Sie die Tintenfische bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Füllen Sie die Nudeln in eine große Schüssel, legen Sie die Tintenfische darauf und garnieren Sie mit den Limonenfilets und Koriandersprossen.*

Marinierte Steaks nach New Yorker Art

Für 4 Personen

Zutaten

4 Steaks, nach New Yorker Art geschnitten (3 cm dick)
1 Tasse Rotwein
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

Zum Servieren:

Kartoffelpüree
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

- *Mischen Sie Wein, Öl, Senf und Knoblauch in einem Schraubdeckelglas oder Shaker und schütteln Sie kräftig.*
- *Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Teller (NICHT aus Kunststoff oder Aluminium!) und gießen Sie die Marinade darüber. Lassen Sie den abgedeckten Teller 30 bis 60 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.*
- *Lassen Sie das Fleisch abtropfen und gießen Sie die Marinade weg.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Servieren Sie mit Kartoffelpüree und knackigem Salat.*

Seelachs in Wermut-Pfefferkruste

Für 4 Personen

Zutaten

4 x 180 g Atlantik-Lachs-Steaks
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel fein gehackte und getrocknete Tarragon- oder Wermut-Blätter
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Limonen- oder Zitronenfilets

Zum Servieren:

dünne Pommes Frites oder gedämpfte Baby-Kartoffeln

Zubereitung

- *Mischen Sie Öl, Tarragon- oder Wermutblätter und reichlich grob gemahlenem Pfeffer und streichen Sie den Lachs auf beiden Seiten damit ein.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie den Fisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie ihn bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten oder bis der Fisch außen goldbraun und innen rosig ist. Nach Geschmack können Sie die Garzeit auch etwas erhöhen.*
- *Servieren Sie mit den Pommes Frites und garnieren Sie mit Zitronenfilet*

Lammsteaks in Rotwein mit Rosmarin

Für 8 Personen

Zutaten

8 Lammsteaks, etwa 125 g pro Stück
2 Esslöffel Rosmarinblätter
1/3 Tasse Rotwein
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Teelöffel zerdrückter Knoblauch

Zum Servieren:

Gedämpfte grüne Bohnen

Zubereitung

- *Legen Sie die Steaks in eine flache Schüssel.*
- *Mischen Sie Rosmarin, Wein, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie diese Marinade über die Steaks. Marinieren Sie die Steaks darin für mindestens 20 Minuten.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie die Steaks auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Servieren Sie sofort mit den gedämpften Bohnen.*

Grüne Curry-Lammkoteletts nach Thailänder Art

Für 4 Personen

Zutaten

1 Esslöffel Thailändische grüne Curry-Paste
3 Esslöffel Kokosnuss-Creme
1 Esslöffel gehackter Koriander
12 Lammkoteletts, bratfertig geschnitten

Zum Servieren:
Gedämpfter Reis und grüner Salat

Zubereitung
- *Mischen Sie Curry-Paste, Kokosnuss-Creme und Koriander und verteilen Sie die Mischung mit dem Löffel über dem Fleisch. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten ziehen.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Servieren Sie mit gedämpftem Reis und grünem Salat.*

Chili-Rindersalat mit Cashewnüssen
Für 4 Personen

Zutaten
500 g Rumpsteak oder Filetsteak
3 milde rote Chilischoten, klein gehackt
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel zerstoßener Ingwer
1/2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
Grüner Salat

Zum Servieren:
1/2 Tasse gehackte Cashewnüsse
Sojasoße

Zubereitung
- *Schneiden Sie die Steaks in dünne Streifen und geben Sie Chili, Sojasoße, Ingwer und Knoblauch dazu. Marinieren Sie mindestens 20 Minuten lang.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Verteilen Sie den Salat auf eigenen Salattellern.*
- *Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die glatte Grillfläche und grillen Sie das Fleisch auf allen Seiten etwa 1 bis 2 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Verteilen Sie das Fleisch auf dem Salat und streuen Sie gehackte Cashewnüsse darüber. Verteilen Sie etwas Sojasoße auf den Tellern.*

Gegrillter Baby Bok Choy mit Austernsoße

Zutaten

4 Baby Bok Choy (etwa 50g pro Stück)
2 Esslöffel Sojasoße
1 Esslöffel Austernsoße
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel brauner Zucker

Zubereitung

- *Entfernen Sie die äußeren Blätter und halbieren die Bok Choy. Waschen Sie die Hälften gut ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf mittlerer Stufe vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um.*
- *Legen Sie die Bok-Choy-Hälften mit der geschnittenen Seite nach unten auf die glatte Grillfläche und grillen Sie etwa 2 Minuten bis die Bok-Choy-Hälften weich sind. Nehmen Sie die Bok Choy vom Grill.*
- *Mischen Sie Austernsoße, Sojasoße, Zitronensaft und Zucker und tropfen Sie diese Soße über die gegrillten Bok-Choy-Hälften.*

Zitrone-Honig-Hähnchenspieße

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilet
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Honig
2 Teelöffel Sesamkörner
1 Teelöffel gehackter Ingwer
8 Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Basmati-Reis
Gedämpftes grünes Gemüse

Zubereitung

- *Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen und spießen Sie das Fleisch auf 8 Holzspieße.*

• Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
• Legen Sie die Fleischspieße auf die untere Grillfläche und senken Sie den Deckel des Grills darüber. Garen Sie etwa 3 Minuten oder bis das Fleisch gut durchgebraten ist.
• Mischen Sie inzwischen Zitronensaft, Honig, Sesamkörner und Ingwer.
• Servieren Sie die Fleischspieße auf gedämpftem Basmati-Reis und verteilen Sie die Zitronen-Ingwer-Soße darüber. Servieren Sie dazu das gedämpfte grüne Gemüse.

Gegrilltes Hähnchen mit Zitronenthymian

Für 4 Personen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
2 Esslöffel Zitronenthymian-Blätter
1 Teelöffel geriebene ungespritzte Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
Zerstoßener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

Zitronenscheiben
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

• Legen Sie das Fleisch in eine große flache Schüssel. Mischen Sie Öl, Knoblauch, Thymianblätter, Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer gut durch. Gießen Sie diese Marinade über das Fleisch und marinieren Sie das Fleisch 15 Minuten.
• Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
• Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
• Schneiden Sie das Fleisch diagonal in Scheiben und servieren Sie mit Zitronenscheiben und grünem Salat.

In Zitronen-Soja-Soße marinierter Lachs

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

300 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel Wasabi-Paste
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Sesamöl

Zum Servieren:

Eingelegter Ingwer
Kurz angebratener Spinat

Zubereitung

- *Schneiden Sie den Lachs in 1 cm dicke Scheiben.*
- *Mischen Sie Sojasoße, Wasabi-Paste, Zitronensaft und Sesamöl. Gießen Sie diese Marinade über den Lachs und lassen Sie den Lachs 20 Minuten darin ziehen.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie den Lachs auf die ebene Grillfläche und grillen Sie den Lachs auf beiden Seiten jeweils etwa 20 bis 30 Sekunden lang an.*
- *Servieren Sie den Lachs mit Spinat und Ingwer.*

Heiße Ingwer-Garnelen

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg grüne Königsgarnelen, ohne Schalen, mit ganzen Schwänzen
1 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
1/4 Tasse Sojasoße
1/4 Tasse trockener Weißwein
1 Esslöffel fein gehackter Ingwer
350 ml süße Chilisoße (Thai-Soße)
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Jasminreis
Kurz angebratener Chinesischer Broccoli

Zubereitung
- *Spießen Sie die Garnelen auf die Holzspieße: Jeweils etwa 4 Garnelen auf einen Spieß.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Mischen Sie Knoblauch, Sojasoße, Weißwein, Ingwer und Chili-Soße gut durch und gießen Sie diese Marinade über die Spieße.*
- *Legen Sie die Spieße auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel darüber. Garen Sie die Garnelen etwa 1 Minute, bis die Garnelen rosa und weich sind.*
- *Servieren Sie mit dem gedämpften Reis und Broccoli.*

Baygl mit geräuchertem Lachs und Kapern

Für 4 Personen

Zutaten

4 Baygls (Brötchen nach jüdischer Art), halbiert
4 Esslöffel Frischkäse
8 Scheiben geräucherter Lachs
6 Schalotten, geschält und in Längsrichtung in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel Kapern, abgetropft und gehackt
1 Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung
- *Streichen Sie den Frischkäse auf die Böden der Baygls.*
- *Legen Sie den Lachs darüber und verteilen Sie die Schalotten auf die vier Baygls. Streuen Sie die gehackten Kapern darüber und tropfen Sie den Zitronensaft darauf. Würzen Sie mit Pfeffer und legen Sie die obere Hälfte der Baygls darüber.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Baygls auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung entsprechend ein.*
- *Toasten Sie die Baygls etwa 1 1/2 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Nehmen Sie die Baygls vom Grill und servieren Sie sofort.*

Baygl mit geräucherter Pute

Preiselbeeren und Camembert

Für 4 Personen

Zutaten

4 Baygl (Brötchen nach jüdischer Art), halbiert
Butter oder Margarine
4 Scheiben geräucherte Putenbrust, halbiert
3 Esslöffel Preiselbeersoße
1 Tasse Soja-Sprossen
1 kleiner Camembert, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

- *Bestreichen Sie die Baygl dünn mit Butter oder Margarine. Verteilen Sie die Putenbrustscheiben darauf und streichen Sie die Preiselbeersoße darüber. Streuen Sie die Soja-Sprossen darüber und verteilen Sie die Camembert-Scheiben darauf. Decken Sie das Ganze mit den restlichen Putenbrustscheiben ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung passend ein.*
- *Toasten Sie die Sandwiches etwa 11/2 Minute bis zur gewünschten Beschaffenheit.*
- *Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill und servieren Sie sofort.*

Schinken mit grobem Senf und Vollkornbrot

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobes vorgeschnittenes Vollkornbrot
Butter oder Margarine
4 Scheiben Schinken
3 Esslöffel grober Senf
1 Avocado, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt
1 Strauchtomate, in Scheiben geschnitten
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, grob gerupft

Zubereitung

- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Legen Sie den Schinken auf eine Hälfte der Brotscheiben und streichen Sie den Senf darüber. Legen Sie die Avocado-Scheiben darüber, dann die Tomaten und am Ende die Salatblätter. Decken Sie die übrigen Brotscheiben darüber.*

- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die Sandwiches auf den Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches, bis die Brotscheiben goldbraun sind.*
- *Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, halbieren Sie die Sandwiches und servieren Sie sofort.*

Geräuchertes Hähnchen

mit Basilikum und frischer Mango

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobkörniges Vollkornbrot, vorgeschnitten
Butter oder Margarine
250 g geräuchertes Hähnchenfleisch in Scheiben geschnitten
(oder knusprig gegrilltes Hähnchen)
1 mittelgroße reife Mango, geschält und in Scheiben geschnitten
3 bis 4 Esslöffel Vollei-Majonäse
1 1/2 Tasse Basilikumblätter, grob gezupft
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf der Hälfte der Brotscheiben und legen Sie die Mangoscheiben darüber.*
- *Verteilen Sie die Majonäse mit dem Löffel über der Mango und streuen Sie die Basilikumblätter darüber. Würzen Sie mit Pfeffer.*
- *Decken Sie die Sandwiches mit den übrigen Brotscheiben ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches goldbraun.*
- *Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, schneiden Sie die Sandwiches jeweils in zwei Hälften und servieren Sie sofort.*

Lavosh-Röllchen

mit Garnelen, Limonen und Majonäse
Für 4 Personen

Zutaten
4 Scheiben Lavosh-Brot
6 Esslöffel Majonäse
500 g mittelgroße Königsgarnelen, ohne Schalen, und grob zerteilt
1 Körbchen Alfalfa-Sprossen
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, in Streifen geschnitten
Saft einer Zitrone
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung
- *Legen Sie die Lavosh-Brotscheiben flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brotes.*
- *Verteilen Sie die Garnelen auf den Broten und legen Sie die Sprossen und den Salat darüber. Verteilen Sie den Zitronensaft darauf und würzen Sie mit Pfeffer.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).*
- *Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.*
- *Nehmen Sie die Röllchen vom Grill, schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.*

Geröstete Hähnchen-Röllchen

mit halb getrockneten Tomaten und Rocket

Für 4 Personen

Zutaten
4 Scheiben Pita-Brote
6 Esslöffel Majonäse
250 g in Scheiben geschnittenes oder gewürfeltes knusprig gegrilltes Hähnchenfleisch
1 Tasse halbgetrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
1 Bund Rauke-Blätter, grob gezupft
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

- *Legen Sie die Pita-Brote flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brots.*
- *Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf die Pita-Brote und legen Sie die Tomaten und die Rauke-Blätter darüber. Würzen Sie gut mit Pfeffer und Salz.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).*
- *Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.*
- *Nehmen Sie die Röllchen vom Grill und servieren Sie im Ganzen oder schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.*

Pastrami auf Türkisch mit Senfmajonäse

Für 6 Personen

Zutaten

1 Türkisches Brot, in 6 gleiche Stücke geschnitten
Butter oder Margarine
18 Scheiben Pastrami (pikant geräucherte Rinderschulter)
6 Esslöffel Senf-Majonäse
2 reife Strauchtomaten, in Scheiben geschnitten
2 Tassen Baby-Spinatblätter
12 Scheiben Schweizer Käse
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- *Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.*
- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Verteilen Sie die Pastrami-Scheiben auf den Broten und streichen Sie die Senf-Majonäse darüber.*
- *Legen Sie die Tomatenscheiben und die Spinatblätter darüber. Verteilen Sie den Käse auf den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun bis der Käse geschmolzen ist.*

Türkisches Brot mit Salami, Bocconcini und Pesto

Für 6 Personen

Zutaten

1 Türkisches Brot in 6 gleiche Teile zerteilt
Butter oder Margarine
18 Scheiben italienische oder spanische Salami
6 Bocconcini, in Scheiben geschnitten
1 Körbchen Cherry-Tomaten, halbiert
1 Tasse Pesto

Zubereitung

- *Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.*
- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Verteilen Sie die Salami, dann die Bocconcini und die Cherry-Tomaten auf den Broten.*
- *Verteilen Sie den Pesto über den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun.*

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 29
D-21279 Hollenstedt/Germany

http://www.gastroback.de
E-Mail: info@gastroback.de